

JP 60-816 Y2

[TITLE OF THE INVENTION]

ROASTER FOR KITCHEN

WHAT IS CLAIMED IS:

A roaster for kitchen characterized in that a receiving plate 7 which can always collect a proper amount of water is attachably/detachably disposed below a shelf receiver 6 on which food to be cooked is placed for roasting and a heat generator 5, a rising portion 9 is formed so as to extend from a portion of a bottom of the receiving plate 7 and an opening 10 is formed at a central portion of the rising portion 9, and when the receiving plate 7 is inserted below the shelf receiver 6 and the heat generator 5, the opening 10 is in communication with a water exhausting pipe 11 provided below the receiving plate 7.

BRIEF DESCRIPTION OF THE DRAWINGS

Fig. 1 is a perspective view of a roaster for a kitchen according to the present invention, Fig. 2 is a sectional view taken along line B-B in Fig. 1, and Fig. 3 is a vertical sectional view of an overflow port and a water exhausting pipe.

5: heat generator, 6: shelf receiver, 7: receiving plate,

8: overflow port

⑫ 実用新案公報(Y2)

昭60-816

⑪ Int. Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公告 昭和60年(1985)1月11日

A 47 J 37/06
F 24 C 15/207915-4B
7116-3L

(全2頁)

⑮ 考案の名称 厨房用焼物器

⑯ 実 願 昭56-68501

⑰ 公 開 昭57-180212

⑱ 出 願 昭56(1981)5月11日

⑲ 昭57(1982)11月15日

⑳ 考 案 者 肥 後 政 彦 大阪市平野区加美東4丁目4番33号

㉑ 出 願 人 肥後ステンレス工業株式会社 大阪市平野区加美東4丁目4番33号

㉒ 代 理 人 弁理士 辻 本 一 義

審 査 官 原 健 司

㉓ 参 考 文 献 実開 昭56-69234 (JP, U)

1

㉔ 実用新案登録請求の範囲

調理品を乗せて焼く様にした棚受6及び発熱体5の下位に常時適量の水を溜める様にした受皿7を着脱自在に配し、この受皿7の底部一部分より立上り部9を形成すると共に立上り部9の中央に開口部10を形成し、前記受皿7を棚受6及び発熱体5の下位に挿入した場合開口部10が受皿7の下位に設けた排水パイプ11と連通する様にしたことを特徴とする厨房用焼物器。

考案の詳細な説明

この考案は、厨房用焼物器に関するものである。従来この種焼物の場合、電気式、ガス式のいかににかかわらず、魚や貝、あるいは肉類の調理品からしたたり落ちる油の処理に困るという欠陥があつた。そこでこの考案は、調理品を焼いている最中にも調理品からしたたり落ちる油を具合よく処理することのできる極めて便利な厨房用焼物器を簡素な構造のものとして廉価に提供することを目的とするものである。

以下、実施例として示した図面に従つて、この考案の構成を説明する。

先ず、第1図に見る様に、この焼物器は、ボディ1の天板2の中央部に適宜の大きさとした長方形の開口部3を設け、そこに多数の金属製の棧4を並置し、その上に魚貝類その他の調理品(図示せず)を並べる様になつている。そして、第2図にも見る様に、前記ボディ1の内部において、前

2

記開口部3の下位に発熱体5を配している。この発熱体5は、電気、ガスいずれのものとしても実施することが可能である。また、前記発熱体5の下位には、上下2段とした棚受6、6を設け、そこにもグラタンや貝類等の調理品(図示せず)を乗せることができる様になつている。従つて、前記発熱体5の熱は上下相方において十分に利用される構造となつている。

次に、前記棚受6、6の下位において、若干間隔を置いた位置に受皿7を配している。この受皿7には水を入れておき、調理品からしたたり落ちる油等を受ける様になつている。この受皿7は、第3図にも見る如く、オーバーフロー口8を形成しており、受皿7内において上層部にたまつた調理品の油や汚れた水等を順次排除できる構造となつている。従つて、この焼物器の使用中は、受皿7に常時適量の水を溜めておくことが望ましい。前記オーバーフロー口8は、受皿7の底部より環状の立上り部9を形成し、その中央部に開口部10を形成し、この開口部10が排水パイプ11と連通している。尚、前記オーバーフロー口8は、排水パイプ11と嵌合連結しているのではなく、排水パイプ11の上位にオーバーフロー口8が位置するだけの構造としているだけのため、受皿7の洗浄等のためには、受皿7を自在に引き出せる様になつている。

また、この焼物器のボディ1の正面には、前記

(2)

(2)

実公 昭 60-816

3

4

受皿 7 の上方に開閉及び着脱自在とした前蓋 12 が装着され、受皿 7 の下位には、電気又はガスのスイッチ 13 が取付けられている。

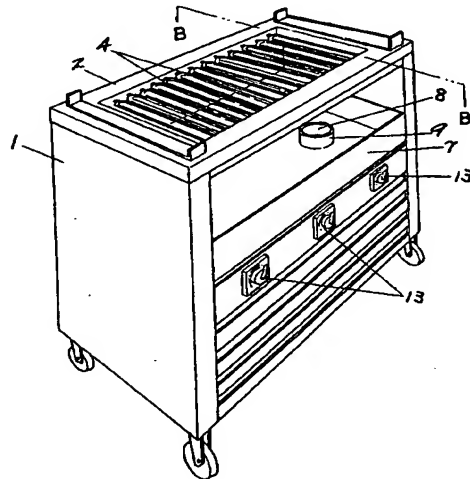
上述の如く、この考案は、調理品からしたたり落ちる油を具合よく処理することのできる極めて 5 5
便利な厨房用焼物器を簡素な構造のものとして廉価に提供するものであり、実用的効果に優れている。

図面の簡単な説明

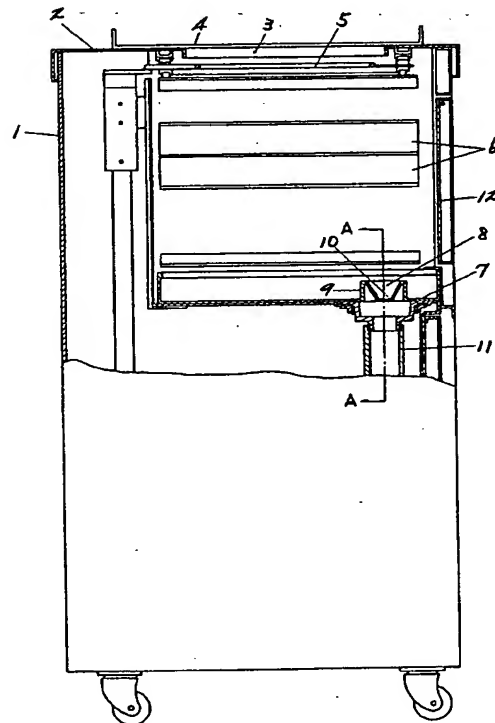
第 1 図は、この考案に係る厨房用焼物器の斜視図。第 2 図は、第 1 図の B-B 線の断面図。第 3 図は、オーバーフロー口及び排水パイプの縦断面図。

5 …発熱体、6 …棚受、7 …受皿、8 …オーバーフロー口。

第 1 図



第 2 図



第 3 図

